Concurrentie uit Brazilië

Arubaanse wijnmaker lokaal pareltje

ORANJESTAD — Toeristen en vooral wijnliefhebbers uit Amerika en Europa weten hem inmiddels te vinden. Maar lokale bewoners zijn nog maar al te vaak verbaasd dat op Aruba er ook wijn kan en wordt verbouwd. Vincente Kock (74) doet het inmiddels al 26 jaar en hij is zeker niet de enige, zegt hij, op het eiland.

door onze verslaggever
Sharina Henriquez

Foto: Sharina Henriquez

Vincente Kock (houdt de paal vast) afgelopen zaterdag tijdens een rondleiding op zijn wijngaard in Sombre.

Het is zaterdagmiddag en de toeristenbus brengt dit keer geen buitenlandse bezoekers, maar een groep waarvan vele geboren en getogen zijn op het eiland. Met veel interesse luisteren ze naar Kock en vragen hem honderduit over niet alleen de soorten wijn, maar ook hoeveel werk het is, het weghouden van insecten en *lagadishi* en hoe hij aan (duur) water komt. De amateur-wijnmaker antwoordt en vertelt met een enthousiasme alsof hij zelden wijntours geeft. Maar dit laatste is niet waar. Kock is al voor vele internationale bladen geïnterviewd, de wijntour is opgenomen in het programma van bepaalde hotels en hij krijgt zelf wijntakken cadeau van Franse wijnmakers.

Toch is Kock's wijngaard niet uitgegroeid tot een commerciële attractie. Integendeel, het is niet meer dan een achtertuin waarin hij de druiven teelt, een afdak waaronder de oogst voor een jaar wordt gefermenteerd en een schuur waarin ze in grote, glazen apothekersflessen en vervolgens in aluminiumvaten verder rijpen.
Daarna gaat het voor de verkoop de fles in, waarna het onder de naam Vino Vince wordt verkocht.

De oogst was vorig jaar niet zo goed, vertelt Kock, dus hij kan alleen rosé aan de man brengen. Het smaakt apart, niet naar wat de consument onder rosé zou verstaan, maar dat komt vertelt hij omdat er geen toevoegingen aan de wijn zitten en omdat hij het heeft gemengd met stervrucht (carambola). De druiven van dit jaar oogst hij pas in februari en dan op zijn vroegst zes maanden later kan hij de wijn ervan bottelen. Het fermentatieproces gaat op Aruba veel sneller dan in de koudere wijnlanden, legt de wijnmaker uit. "Het kan dus al na een half jaar, maar ik laat ze liever een jaar rijpen." Of het zin heeft om zijn wijn lang te bewaren in dit warme, vochtige klimaat? Kock: "Juist wel, want de druiven groeien in dit klimaat. Zonder toevoegingen en conserveringsmiddelen kan het hier zeker een paar jaar bewaard worden. Ik zeg juist tegen toeristen als ze het meenemen naar een kouder land, om het dan wel binnen een paar maanden op te drinken. Want daar kunnen ze slechter tegen." Een keer kwam iemand zelf met een fles die hij achttien jaar geleden van Kock had gekocht. Of ie nog goed was, vroeg hij. "We hebben hem samen geopend en het was nog te drinken. Je rook echt de gerijptheid."

200 flessen kan Kock in ieder geval per keer maken in zijn schuur en per jaar, als de oogst goed is, produceert hij er ongeveer 400. Die verkoopt hij dus vooral aan lokale bewoners die hem kennen en aan toeristen. Eens in de vier jaar gaat hij naar een bijeenkomst met andere amateurwijnmakers in Nederland. Daar heeft hij gezien dat dat het wijnproces bijna geheel is gedigitaliseerd. Smaken, toevoegingen, alles gaat per computer tegenwoordig, zegt Kock. Maar hij doet er niet aan en vooral niet aan chemische smaaktoevoegingen en conserveringsmiddelen. "Het is geheel natuurlijk." Wel voegt hij fruit toe om te experimenteren.

Brazilianen

In de buurt Sombre, waar Kock's plantage is, zijn er meer die druiven telen en wijn maken, zegt hij. En ook uit het buitenland is er interesse om wijn op Aruba te maken. Kock had laatst Brazilianen op bezoek. Zij waren bezig om van de overheid grond te krijgen voor 10.000 wijnstruiken. Ze kregen uiteindelijk grond voor 1000, is althans het verhaal van Kock, waarmee ze ook wijn aan de toerist hier willen brengen. Het lijkt Kock niet zoveel uit te maken. Het wijnmaken ,zegt hij, houdt hem vooral jong.
De wijngaard van Vincente Kock is gelegen aan Sombre 22-A. Hij geeft rondleidingen op maandag- en donderdagochtend. Voor afspraken: 585-3995 of 567-6623.